

さつまいも の ガレット

— 材 料 —

(29cmのフライパン1枚分)

さつまいも
まいたけ
チーズ
サラダ油
塩・こしょう
片栗粉

1〜2本(300g)
1パック
100g
大さじ2
少々
大さじ2

具材を変えて
冷蔵庫の残りもの
整理にも活躍!!
いろんなアレンジが可能です!

だけ!!

— 作 り 方 —

- ① さつまいもをスライサーで細切りにし、片栗粉、塩、こしょうをまがす。
- ② フライパンにサラダ油をしき、①を半量広げる。
- ③ まいたけとチーズをちらし、残りの①をのせる。
- ④ ふたをして5分蒸し焼きにする。
- ⑤ 裏返して5分蒸し焼きにする。

Point!! 裏返す時は皿を使って返すときれいに返せます。

作り方はこれだけ。
とってもカンタン!!



中からはチーズが
とろ〜り♡